Les Bruyères

Crozes Hermitage blanc, Aux Bêtises AOP

2023, 750 ml

Frankreich, Rhone (Nord)

9910208036

Marsanne, Roussanne

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Pasta mit Butter, Zitronenzesten, grünen Oliven und Kapern (vegetarisch)

Languste mit Butter und Petersilie (Meeresfrüchte)

Huhn in Morchelrahm (Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2024

Information zum Wein
Der Wein ist eine Cuvée aus 75 % Marsanne und 25 % Roussanne. Die Reben stehen in Lehm- und Kalksteinterrassen in der Gemeinde Beaumont-Monteux. Gelesen wird mit rund 45 hl/ha.
Nach einer klassischen Weinbereitung mit komplettem Entrappen und direkter Pressung in der pneumatischen Presse mit geringem Druck sowie spontaner Vergärung wurde der Wein für acht Monate zu 2/3 im Ovoïde und zu 1/3 im Pièce Bourguignonne ausgebaut.
Farbe
helles Gold

Nase
Was für ein feiner und auch besonderer Duft steigt hier aus dem Glas! Er erinnert an Jasmin, Maiglöckchen und Rosen. Dazu kommen dezente Noten von Ananas, gelben Äpfeln und Birnen, weißem Tee und ein wenig Pastinake.

Gaumen
Am Gaumen ist das ein voller, reifer Wein, der aber ganz klar definiert und präzise ist. Er hat etwas von Quitten und Äpfeln, Süßholz und Wachs. Der Wein wirkt leicht buttrig, würzig und pikant, hat Kraft aber ebenso Frische.